



Οι πατάτες μας

αρέσουν όπως και να είναι. Βραστές, ψητές τηγανιτές, μόνες τους ή με παρέα.. δεν παίζει κανένα ρόλο, τις λατρεύουμε!

Αλλά στην πίτσα;... αρχικά ομολογώ δε με ενθουσίασε η ιδέα, αλλά επειδή πάντα τολμώ τις δοκιμές είπα να δοκιμάσω αυτήν τη συνταγή. Και βγήκα κερδισμένη!!! Εμπιστευτείτε με και δοκιμάστε την και εσείς!

Υλικά:

Για τη ζύμη:

2 ½ φλιτζάνια (375 γρ) αλεύρι ή ψωμί

1 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.γ. αλάτι

2 κ.γ. ζάχαρη άχνη

1 φακελάκι (7 γρ) αποξηραμένη μαγιά

1 ½ φλιτζάνι (375 ml) ζεστό νερό

Για την επικάλυψη:

2 μεγάλες πατάτες

1 κ.γ. αλάτι

1/4 κούπας (65 ml) ελαιόλαδο

2 κ.σ. θυμάρι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Οδηγίες

Ένα σκληρό τυρί, (όπως παρμεζάνα ή τσένταρ μεγάλης ωρίμανσης), ανθό αλατιού και φύλλα θυμαριού για το σερβίρισμα

Πρώτον, κάνουμε τη ζύμη. Δεν θα μπορούσε να είναι ευκολότερη. Απλά ανακατέψτε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ με το μίξερ. Χρησιμοποιώντας το γάντζο, ανακατεύουμε τη ζύμη σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί και στη συνέχεια σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αρχίσει να ανεβαίνει στο γάντζο. Είναι μια αρκετά υγρή ζύμη και σίγουρα θα κολλήσει στο μπολ. Μην ανησυχείτε. Απλά καλύψτε τη με μία μεμβρανή και βάλτε τη στην άκρη για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος ή μέχρι μία ώρα αν έχει πολύ κρύο ή μέχρι η ζύμη να διπλασιαστεί σε μέγεθος.

Ξεφλουδίσετε τις πατάτες και στη συνέχεια κόψτε τις σε πολύ λεπτές φέτες. Μπορείτε απλά να χρησιμοποιήσετε έναν αποφλοιωτή πατάτας έτσι ώστε να κάνετε λεπτές φλούδες σαν μακρόστενα τσιπς. Τώρα τοποθετήστε τις πατάτες σε ένα σουρωτήρι με μια πρέζα αλάτι και αφήστε τις για 20 λεπτά. Τώρα είναι μια καλή στιγμή για να ανάψετε το φούρνο σας για να προθερμάνετε στους 220ο C.

Όταν η ζύμη σας έχει φουσκώσει και οι πατάτες σας έχουν στράγγιξει, πιέστε τις να βγούμε όλα τα υγρά τους και στη συνέχεια ανακατέψτε τις μαζί με το θυμάρι, το ελαιόλαδο και το πιπέρι. Στη συνέχεια, απλώστε τη ζύμη σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Βρέξτε τα χέρια σας και απλώστε τη ζύμη ομοιόμορφα σε όλες τις γωνιές. Σκορπίστε τις πατάτες πάνω από τη ζύμη και ψήστε για 30 λεπτά, ή μέχρι η πίτσα να ροδίσει και να γίνει τραγανή. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με το τριμμένο τυρί, το αλάτι και λίγα φύλλα από φρέσκο θυμάρι.

Πηγή: briefingnews.gr